

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

春野菜らんまん トマトバジルパスタ

調理時間

15分

1人分

566kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



アスパラガス

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ
トマト&バジル

春野菜らんまんトマトバジルパスタ

材料/3人分

カゴメ アンナマンマ トマト&バジル	1瓶
アスパラガス	1束
スナップえんどう	100g
春キャベツ	3枚
ベーコン	4枚
オリーブ油	小さじ1
スパゲティ	240g
塩	少々
こしょう	少々

作り方

- ①アスパラは根元の硬いところを切り、4cmの斜め切りにする。
- ②スナップえんどうは筋を取って半分に切り、キャベツは一口大に切る。ベーコンは1cm幅に切る。
- ③スパゲティは塩(分量外)を加えた湯で茹でる。茹で上がり3分前に野菜を加え、一緒に茹でる。
- ④フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコンを炒める。「カゴメ アンナマンマ トマト&バジル」を加え温め、茹でたスパゲティ、野菜を加えあえる。